

Gastronomie et Oenotourisme

# Gastronomy & Oenotourisme



**BILBAO  
BIZKAIA**  
be basque

**Marchés**

**Bien d'ici**

**Le Txakoli**

**Restaurants**

**Plats typiques**

**Pintxos**

**Pâtisseries**

**Événements**

**Infos pratiques**



## Marché de la Ribera

*i*

Il a la réputation d'être le **plus grand marché couvert d'Europe**. Ses 10 000 mètres carrés sont consacrés à l'exposition et à la vente des produits venus directement des ports de pêche et des vergers voisins. Situé en face des « 7 Calles » (7 rues), il marque l'identité d'un pays tout en changeant de couleurs selon la saison. Une grande expérience.



## Lundi de Gernika

*i*

Tous les lundis **Gernika** s'habille de couleurs pour présenter les produits de saison directement apportés par les fermiers des « baserris » (fermes) de la région. Si votre visite coïncide avec le **dernier lundi d'octobre**, vous verrez le marché dans toute sa splendeur et vous vivrez à n'en pas douter une expérience inoubliable.



## De saison

*i*

Au **printemps** les « antxoas » (*anchois*) et les maquereaux tirés de la mer et, tout droit venus du jardin, les petits pois et les fèves ; comme dessert, une « cuajada », un dessert au lait caillé. En été les grands protagonistes sont la bonite et le thon, les sardines, les « txipirones » (*calamars*), la morue et les bars, ainsi que les poivrons, les tomates bien charnues et les poireaux. **L'automne** se remplit de fruits secs, de pommes et de poires ; champignons, châtaignes et pommes de terre nouvelles et haricots secs. Nous laissons pour **l'hiver** les légumes de saison comme le chou-fleur, le cardon ou le chou qui accompagnent les produits du « txarriboda » (abattage) comme le boudin noir ou les chorizos tandis que la mer apporte l'élite gastronomique de la dorade royale.



La liste des produits typiquement basques ou qui ici s'exposent dans toute leur splendeur est interminable. Pour n'en citer que quelques-uns, les oignons rouges de Zalla, les poivrons et les haricots de Gernika, les fruits de mer en conserve, principalement le thon, le miel et les fromages à dénomination d'origine Idiazabal ou le lait de brebis de Carranza.



## Le vin

*i*

S'il est un produit qui identifie très bien notre terre, basé sur une longue histoire et qui surprend ceux qui le goûtent, c'est bien le **txakoli**. Un vin intégralement « d'ici » élaboré à partir du cépage autochtone Hondarribi qui peut être dégusté très froid et principalement dans sa variété blanche, bien qu'il existe également des vins rosés et rouges.



## Les caves

*i*

Pour connaître le txakoli, rien de mieux que de le goûter sur le lieu même de son élaboration. C'est pourquoi nous vous proposons de visiter l'une des **caves ouvertes aux visites**, toujours dans un environnement naturel, et d'y faire une dégustation.



## Txakolingunea

*i*

Mais si vous voulez quand même en savoir plus sur ce vin, vous avez le **musée Txakoli, Txakolingunea**. Venez dans la ville de Bakio, vous y trouverez toute l'histoire et vous pourrez faire une dégustation expliquée de ce vin dans ses différentes variétés.



## Riches en étoiles

*i*

Vous l'imaginez... les succès de ces grandes stars de notre cuisine ne sont pas le fruit du hasard. Ils sont le produit de nombreuses années de travail acharné et d'une grande passion. Sur notre territoire sont réunies un total de **14 étoiles** réparties dans 12 restaurants. Il ne vous reste plus qu'à choisir, réserver et déguster.



## De toujours

*i*

Vous n'aurez pas de mal à distinguer ces restaurants ; ce sont ceux dont la carte propose la cuisine traditionnelle de Bizkaia et qui, il faut bien le dire, font partie de l'essence même de la cuisine basque. La capitale compte de nombreux établissements, tant dans la vieille ville qu'à Abando, Basurto...

Et, en général, dans toutes les localités de la province, tant sur la côte qu'à l'intérieur des terres, vous trouverez ces plats qui identifient parfaitement la cuisine d'ici.



## Cuisine d'auteur

*i*

Son esprit est d'innover, de faire une cuisine moderne, de la plus haute qualité, une fusion d'imagination et de meilleurs produits. Bon nombre de restaurants ont vu le jour en se basant sur cette philosophie de recherche permanente de nouvelles saveurs et de nouvelles formules culinaires dans un environnement qui cultive le design, tant dans l'espace où ils sont situés que dans la préparation des plats. Ils sont répartis dans l'ancien et le nouveau Bilbao, et dans toute Bizkaia.



## La philosophie du Slow Food

*i*

Il s'agit essentiellement du plaisir gastronomique dans le cadre de rythmes vitaux plus lents, en se basant sur la valeur de la nourriture et son importance dans la qualité de la vie. L'une des prémisses du mouvement est de motiver les professionnels de la cuisine à utiliser des produits locaux. C'est ce qu'on appelle le « **kilomètre 0** », qui fait référence à la proximité souhaitée entre les producteurs et les restaurants qu'ils approvisionnent.

# Plats typiques



## De la mer

La riche du Golfe de Gascogne directement traduit sur les tables. Quelques délicieux « **antxoas** » (*anchois*), « **marmitako** » de bonite, **merlu à la manière d'Ondarroa** , « **txipirones** » (*calamars*) dans leur encre **morue** sous toutes ses facettes : au pil-pil, à la mode de Bizkaia, Club ranero, ou les poivrons farcis de ce poisson si délicieux... vous attendent dans toutes les cartes. De la mer à la table, directement.



## De la terre

Le riche potager de Bizkaia et le bétail soigné avec toute la délicatesse voulue nous offrent des produits de haute qualité pour obtenir des plats exquis comme le « **pisto** » à la mode de Bizkaia, la **jardinière de légumes** ou les délicieux **haricots secs** ou les **poivrons** frits de Gernika.

Laissez-vous emporter par la tentation de déguster une merveilleuse **côte de bœuf** à la braise.



Certains d'entre nous en font leur repas, d'autres un délicieux apéritif auquel il est très difficile de résister. Vous verrez qu'il n'est pas nécessaire d'avoir très faim ; laissez-vous simplement séduire par les délices et les couleurs que dégustent d'abord vos yeux.

Les itinéraires de découverte de ces petits délices gastronomiques en miniature, suivent le même chemin que ceux du « txikiteo ». Tel est le niveau atteint par les artisans de cette modalité culinaire que la discipline a désormais de nombreux concours locaux et nationaux de grand niveau et qui réunissent un grand nombre de participants. Remporter l'un de ces concours est la garantie de toujours compter sur une clientèle fidèle.



Laissez-vous tenter par l'une des douceurs qui composent les vitrines de nombreuses pâtisseries classiques de Bilbao Bizkaia, par les **carolinas** meringuées, du nom de la fille du pâtisseriesier qui les a créées, ou par les **gâteaux de riz**, une recette qui, dit-on, provient des marins qui les fabriquaient avec de la farine de riz. Un autre classique est le **gâteau basque** et, à Noël, le **turrón sokonusko**. Pour accompagner le café, un petit **pain au beurre**, un « **Jesuita** » ou une « **Cristina** » est idéal. Il existe des douceurs attribuées à leur lieu d'origine comme les **ori-baltzak**, de petits gâteaux spongieux baignés dans du chocolat noir ou blanc originaires de Gernika, les **cocotes** de Markina ou les **mantecadas** d'Orduña.

Si vous avez mal à la gorge, des bonbons à la guimauve, les fameux **santiaguitos** seront vos alliés sans pareille.





## Concours gastronomiques

Ils répondent à des traditions ancrées dans la culture culinaire de chaque région. Vous les trouverez jalonnant les foires et les processions ; synchronisez votre agenda, plaisir assuré ! Les **putxeras** (potée de haricots secs) de Balmaseda, le **sukalki** (ragoût de viande) de Mungia et Gernika et les jours de la **sardine**, la **bonite**, la **morue** ou le **marmitako** dans les zones de la côte.



## Foires et fêtes

*i*

Aucune fête digne de ce nom ne peut se passer du repas populaire. Un excellent moment pour apprendre des recettes traditionnelles ou partager une paella ou des sardines grillées. Toujours arrosées de l'excellent txakoli de Bizkaia.



## Clubs gastronomiques

Également appelées « **txokos** ». Il s'agit de clubs, généralement privés où un groupe d'amis (il en reste très peu où seuls les hommes aient le droit d'entrer) se réunit pour cuisiner sur place et passer une journée entre amis. Si quelqu'un vous invite à sa « Sociedad », félicitations ne refusez surtout pas, c'est le must !

## BILBAO TURISMO

[www.bilbaoturismo.net](http://www.bilbaoturismo.net)

**TURISMO BIZKAIA** [www.visitbiscay.eu](http://www.visitbiscay.eu)

**EUSKADI TURISMO** [www.tourisme.euskadi.eu/fr](http://www.tourisme.euskadi.eu/fr)

## NEKATUR/GÎTES RURAUX

943 327 090 · [www.nekatur.net](http://www.nekatur.net)

## OFFICES DE TOURISME

### BILBAO

BILBAO TURISMO 944 795 760

· Plaza Circular, 1 Edificio Terminus

· Alameda de Mazarredo 66

AÉROPORT 944 031 444

### BIZKAIA

#### BAKIO

946 193 395 · [www.bakio.org](http://www.bakio.org)

#### BALMAEDA - ENKARTUR

94 680 29 76 · [www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

#### BARAKALDO BEC (Bilbao Exhibition Centre)

944 995 821 · [www.barakaldo.org](http://www.barakaldo.org)

#### BERMEO

946 179 154 · [www.bizibermeo.eu](http://www.bizibermeo.eu)

#### DURANGO

946 033 938 · [www.turismodurango.net](http://www.turismodurango.net)

#### ELORRIO

946 820 164 · [www.visitelorrio.com](http://www.visitelorrio.com)

#### GERNIKA-LUMO

946 255 892 · [www.gernika-lumo.net](http://www.gernika-lumo.net)

#### GETXO

944 910 800 · [www.getxo.eu](http://www.getxo.eu)

#### GORLIZ

946 774 348 · [www.gorliz.eu](http://www.gorliz.eu)

#### KARRANTZA-HARANA

946 806 928 · [www.karrantza.org](http://www.karrantza.org)

#### LEKEITIO

946 844 017 · [www.lekeitio.org](http://www.lekeitio.org)

#### MENDATA

946 257 204 · [www.mendata.eu](http://www.mendata.eu)

#### MUNDAKA

946 177 201 · [www.mundakaturismo.com](http://www.mundakaturismo.com)

#### ONDARROA

946 831 951 · [www.ondarroa.eu](http://www.ondarroa.eu)

#### ORDUÑA

945 384 384 · [www.ordunaturismo.com](http://www.ordunaturismo.com)

#### OROZKO

946 122 695 · [www.orozkoudala.com](http://www.orozkoudala.com)

#### PLENTZIA

946 774 199 · [www.plentzia.org](http://www.plentzia.org)

#### PORTUGALETE

944 729 314 · [www.portugalete.org](http://www.portugalete.org)

#### SANTURTZI

944 839 494 · [www.turismo.santurtzi.net](http://www.turismo.santurtzi.net)

#### SOPELA

944 065 519 · [www.sopelaudala.org](http://www.sopelaudala.org)

#### SOPUERTA

946 504 750 · [www.sopuerta.biz](http://www.sopuerta.biz)

#### TRUCIOS-TURTZIOZ

946 109 604 · [www.turtzioz.org](http://www.turtzioz.org)

## GÉNÉRALITÉS

**URGENCES** 112

**INFORMATIONS GÉNÉRALES** 010

(pour les appels depuis Bilbao intramuros)  
944 010 010 (pour les appels passés depuis  
l'extérieur de Bilbao)

**BUREAU CONSULAIRE**

944 706 426

**ATTENTION PUBLIQUE**

944 241 700

**INFORMATIONS ROUTIÈRES GÉNÉRALES**

011

**OBJETS PERDUS**

944 204 981

## TRANSPORT

### AÉROPORT

Bilbao-Loiu · 913 211 000 (AENA)

944 869 663

[www.aena.es](http://www.aena.es)

### BATEAUX DE CROISIÈRE ET FERRY

Ferry Bilbao-Portsmouth 902 108 147

[www.brittanyferries.es](http://www.brittanyferries.es)

### TRAINS

Gare d'Abando Indalecio Prieto (Renfe)

Plaza Circular, 2 · 902 320 320 · [www.renfe.com](http://www.renfe.com)

Ligne 3 du métro (EUSKOTREN)

Zazpikaleak 944 333 333

[www.euskotren.eu](http://www.euskotren.eu)

Gare de la Concordia ; FEVE Bilbao

Calle de Bailén 2 · 944 250 615

[www.renfe.com/viajeros/feve](http://www.renfe.com/viajeros/feve)

**AUTOBUS** Termibus (Gare routière)

Gurtubai 1 · 944 395 077 · [www.termibus.es](http://www.termibus.es)

Bilbobus (Autobus municipaux)

944 790 981

[www.bilbao.eu/bilbobus](http://www.bilbao.eu/bilbobus)

Bizkaibus (Autobus, province et aéroport)

946 125 555 · [www.bizkaia.eu](http://www.bizkaia.eu)

### MÉTRO BILBAO

946 855 000 · [www.metrobilbao.eu](http://www.metrobilbao.eu)

### TRAMWAY

944 333 333 · [www.euskotren.eu](http://www.euskotren.eu)

### TAXIS

Radio Taxi Bilbao

944 448 888 · [www.taxibilbao.com](http://www.taxibilbao.com)

Tele Taxi

944 102 121 · [www.teletaxibilbao.com](http://www.teletaxibilbao.com)

Radio Taxi Nervión

944 269 026 · [www.radiotaxinervion.com](http://www.radiotaxinervion.com)

### SERVICE DE LOCATION DE VÉLOS

Bilbaobizi

946 564 905

## MUSÉES À BILBAO

### GUGGENHEIM BILBAO MUSEOA

[www.guggenheim-bilbao.eus](http://www.guggenheim-bilbao.eus)

### MUSÉE DES BEAUX-ARTS

[www.museobilbao.com](http://www.museobilbao.com)

### Musée Diocésain d'Art Sacré

[www.eleizmuseoa.com](http://www.eleizmuseoa.com)

### MUSÉE MARITIME RÍA DE BILBAO

Bilbao · [www.museomaritimbilbao.eus](http://www.museomaritimbilbao.eus)

### MUSÉE DES CHARS DE LA SEMAINE SANTE

[www.museodepasosbilbao.com](http://www.museodepasosbilbao.com)

### MUSÉE DE LA TAUROMACHIE DE BILBAO

[www.plazatorosbilbao.com](http://www.plazatorosbilbao.com)

### MUSÉE BASQUE / EUSKAL MUSEOA

[www.euskal-museoa.eus](http://www.euskal-museoa.eus)

### MUSÉE DES REPRODUCTIONS ARTISTIQUES

[www.bilbokoberreginenmuseoa.eus](http://www.bilbokoberreginenmuseoa.eus)

### ATHLETIC CLUB MUSEOA

[www.athletic-club.eus](http://www.athletic-club.eus)

### EUSKARAREN ETXEA

[www.azkuefundazioa.eus](http://www.azkuefundazioa.eus)

### MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE

[www.bizkaikoa.bizkaia.eus](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus)

## ESPACES NATURELS

### RÉSERVE DE LA BIOSPHERE D'URDAIBAI

944 650 822 · [www.turismourdaibai.com](http://www.turismourdaibai.com)

946 870 402 (Ihobe) · [www.ekoetxea.eus](http://www.ekoetxea.eus)

### RÉSERVE NATURELLE DE GORBEIA

Centre d'Interprétation Parketxe de Areatza

946 739 279

[www.areatza.net](http://www.areatza.net)

[www.gorbeiaeuskadi.com](http://www.gorbeiaeuskadi.com)

### RÉSERVE NATURELLE D'URKIOLA

946 814 155 · [www.urkiola.net](http://www.urkiola.net)

### RÉSERVE NATURELLE D'ARMAÑÓN

946 806 257 688 884 330

[www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

## MUSÉES EN BIZKAIA

### SUR LA CÔTE

#### MUSÉE DU PÊCHEUR Bermeo

[www.bizkaikoa.bizkaia.eus](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus)

#### MUSÉE MARITIME RÍA DE BILBAO

Bilbao

[www.museomaritimbilbao.eus](http://www.museomaritimbilbao.eus)

#### MUSÉE PLASENTIA DE BUTRÓN

Plentzia

[www.museoplentzia.org](http://www.museoplentzia.org)

#### RIALIA MUSÉE DE L'INDUSTRIE

Portugalete

[www.portugalete.org/ES-ES/RIALIA](http://www.portugalete.org/ES-ES/RIALIA)

#### CENTRE D'INTERPRÉTATION SANTURTZI

ITSASOA / PESQUERO AGURTZA Santurtzi

[www.turismo.santurtzi.net](http://www.turismo.santurtzi.net)

#### PONT DE BISCAYE

Las Arenas (Getxo) /Portugalete

[www.puente-colgante.com](http://www.puente-colgante.com)

#### CENTRE DU PATRIMOINE MARITIME DE LEKEITIO

[www.faro-lekeitio.org](http://www.faro-lekeitio.org)

#### TXAKOLINGUNEA

Bakio · [www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea)

#### URDAIBAI BIRD CENTER

[www.birdcenter.org](http://www.birdcenter.org)

#### EKOETXEA URDAIBAI

<http://www.ekoetxea.eus>

### À L'INTÉRIEUR

#### MUSÉE SIMÓN BOLÍVAR Ziortza-Bolibar

[www.simonbolivarmuseoa.com](http://www.simonbolivarmuseoa.com)

#### MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE DE DURANGO

[www.turismodurango.net](http://www.turismodurango.net)

#### MUSÉE DE LAS ENCARTACIONES Sopuerta

[www.enkartermuseoa.eus](http://www.enkartermuseoa.eus)

#### FORGE EL POBAL Sopuerta

[www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

#### MUSÉE EUSKAL HERRIA Gernika-Lumo

[www.bizkaikoa.bizkaia.eus](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus)

#### FONDATION MUSÉE DE LA PAIX DE GERNIKA

Gernika-Lumo · [www.museodelapaz.org](http://www.museodelapaz.org)

#### MAISON DES ASSEMBLÉES DE GERNIKA

Gernika-Lumo · [www.gernika-lumo.net](http://www.gernika-lumo.net)

#### MUSÉE BASQUE DE L'HISTOIRE DE

LA MÉDECINE ET DES SCIENCES

« JOSÉ LUIS GOTI » Leioa

[www.ehu.eus](http://www.ehu.eus)

#### MUSÉE D'OROZKO Orozko

[www.orozkomuseoa.eus](http://www.orozkomuseoa.eus)

#### MUSÉE DE LA MINE DU PAYS BASQUE

Gallarta · [www.meatzaldea.eus](http://www.meatzaldea.eus)

#### MUSÉE DE L'HISTOIRE DE BALMASEDA

Balmaseda · [www.visitenkarterri.com](http://www.visitenkarterri.com)

#### BÉRETS LA ENCARTADA MUSEOA Balmaseda

[www.bizkaikoa.bizkaia.eus/laencartada](http://www.bizkaikoa.bizkaia.eus/laencartada)

#### MUSÉE VALENTÍN DE BERRIOTXOA Elorrio

[www.museoberrio-otxo.com](http://www.museoberrio-otxo.com)

#### TOUR LOIZAGA. MUSÉE DES VOITURES

ANCIENNES ET CLASSIQUES Galdames

[www.torreloizaga.com](http://www.torreloizaga.com)

#### ÉCOMUSÉE DE LA FERME BASQUE /

EUSKAL BASERRIA Artea

[www.euskalbaserria.com](http://www.euskalbaserria.com)

#### CENTRE D'INTERPRÉTATION

DU CEINTURON DE FER Berango

[www.berango.net](http://www.berango.net)